

Echter Kerbel

Der **Echte Kerbel** (*Anthriscus cerefolium*) ist eine Pflanzenart, die zur Gattung Kerbel in der Familie der Doldenblütler (Apiaceae) gehört. Bekannt ist vor allem seine Kulturform, die Varietät *Anthriscus cerefolium* var. *cerefolium*, die als Suppenkraut und Gewürz für Gemüse oder Salate verwendet wird.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Generative Merkmale

Ökologie

Vorkommen

Systematik

Verwendung

Inhaltsstoffe

Anbau

Trivialnamen

Siehe auch

Nachweise

Einzelnachweise

Weblinks

Beschreibung



Laubblätter

Vegetative Merkmale

flaumig behaart, ansonsten kahl.

Echter Kerbel



Echter Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)

Systematik

Familie: Doldenblütler (Apiaceae)

Unterfamilie: Apioideae

Tribus: Scandiceae

Untertribus: Scandicinae

Gattung: Kerbel (*Anthriscus*)

Art: Echter Kerbel

Wissenschaftlicher Name

Anthriscus cerefolium

(L.) Hoffm.

Der Echte Kerbel ist eine einjährige krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 20 bis 70 Zentimetern erreicht. Die Wurzel ist dünn und spindelförmig. Alle Pflanzenteile besitzen einen Anisgeruch. Die oberirdischen Pflanzenteile sind mit Ausnahme der Frucht behaart. Der dünne Stängel ist unter den Knoten nicht verdickt und im Querschnitt rund bis zart gerillt. Über den Knoten ist der Stängel weiß

Die Laubblätter sind weich, zart, hellgrün und doppelt bis vierfach fiederschnittig, im Umriss sind sie dreieckig und können dreilappig-kleeähnlich erscheinen. Der Blattrand ist gesägt oder gekerbt. Die Blätter sind auf der Oberseite kahl, am Rand und auf den Nerven der Unterseite sind sie wie die Blattstiele zerstreut borstig behaart. Die unteren Blätter sind gestielt, die oberen sitzen auf den Blattscheiden, die am Rand wollig-zottig behaart sind und einen weißen Hautrand besitzen.

Generative Merkmale

Die Blütezeit reicht von Mai bis August. Die Geschlechter sind andromonözisch verteilt, es gibt also männliche und zwittrige Blüten an einem Pflanzenexemplar. Der doppeldoldige Blütenstand ist zwei- bis sechsstrahlig, kurz gestielt bis annähernd sitzend. Die Doldenstiele und -strahlen sind dicht weichflaumig behaart. Hüllblätter fehlen. Hüllchenblätter werden ein bis vier, selten fünf, nur einseitig gebildet. Die Hüllchenblätter sind linealisch-lanzettlich, spitz, bewimpert und haben einen Hautrand.

Die Kelchzipfel sind reduziert. Die weißen Kronblätter sind länglich verkehrt-eiförmig und am oberen Ende seicht ausgerandet, der eingeschlagene Kronlappen ist kurz. Die größten sind etwas über 1 Millimeter lang.

Der Fruchtsiel ist stark verdickt. Die Früchte sind schmal walzlich, 7 bis 11 Millimeter lang und bis zu 1,5 Millimeter breit. Zur Reife sind sie schwarz, glänzend, glatt und deutlich geschnäbelt. Der Schnabel ist ein Viertel bis halb so lang wie der Rest der Frucht. Der Griffel ist länger als der Griffelpolster und fast aufrecht. Die Tausendkornmasse der Samen liegt zwischen 1,9 und 3,0 Gramm.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 18$.^[1]

Ökologie

Die zwittrigen Blüten sind proterandrisch. Blütenökologisch handelt es sich um nektarführende Scheibenblumen. Die Bestäubung erfolgt vor allem durch Dipteren, Hymenopteren und Käfer.

Vorkommen

Die Wildsippe ist in Westasien, Südeuropa, auf dem Balkan und im Kaukasus heimisch. In Mitteleuropa kommt sie im Elsass, in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Ober- und Niederösterreich, Wien, Burgenland, Polen und Tschechien vor. Die Kultursippe wird in fast ganz Europa angebaut und findet sich häufig als Kulturflüchtling.

Die Wildsippe wächst in Mitteleuropa in Wäldern, Gebüsch, an Ruderalstellen und Weinbergsrändern. Sie gedeiht am besten auf trockeneren bis frischen, nährstoffreichen, mehr oder weniger humosen Lehmböden. Sie findet sich bis in die submontane, selten bis in die subalpine Höhenstufe.

Systematik

Die Erstveröffentlichung erfolgte 1753 unter dem Namen (Basionym) *Scandix cerefolium* durch Carl von Linné. Die Neukombination zu *Anthriscus cerefolium* (L.) HOFFM. wurde 1814 durch Georg Franz Hoffmann veröffentlicht. Weitere Synonyme für *Anthriscus cerefolium* (L.) HOFFM. sind: *Anthriscus longirostris* BERTOL., *Anthriscus cerefolium* subsp. *trichospermus* NYMAN nom. illeg., *Anthriscus cerefolium* var. *trichocarpus* NEILR., *Anthriscus cerefolium* var. *trichospermus* ENDL.^[2]

Je nach Autor gab es von der Art *Anthriscus cerefolium* mehrere oder keine Varietäten, manchmal auch als Unterarten:

- *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm. var. *cerefolium*: Kulturform, die Frucht ist mit sehr feinen Papillen besetzt, ansonsten ist sie glatt, kahl und glänzend.
- *Anthriscus cerefolium* var. *trichocarpus* Neilr. (Syn.: *Anthriscus cerefolium* subsp. *trichospermus* (Neilr.) Arcang.): Wildform, die Frucht ist mit kurzen, steifen und aufwärts gekrümmten Borsten besetzt. In Südosteuropa ist sie eine Charakterart des Anthriscetum trichospermi aus dem Alliarion-Verband.^[1]



Früchte von *Anthriscus cerefolium* var. *trichocarpus*

Verwendung

Echter Kerbel findet hauptsächlich Verwendung als Würzkraut. Er hat ein feines ätherisches Aroma und wird vor allem in Suppen, Salaten und Saucen und Kräuterbutter gebraucht. Der leicht pfeffrige Geschmack erinnert an Petersilie. Kerbel ist auch Bestandteil berühmter Kräutermischungen wie den Fines herbes oder der Frankfurter Grünen Sauce. Kerbel gehört zu den ersten Pflanzen, die im Frühling geerntet werden, deshalb ist er traditionell Bestandteil von Gründonnerstags- und Ostergerichten.

In der Heilkunde fand Kerbel unter anderem als harntreibendes Mittel Verwendung.^[3]

Inhaltsstoffe

Für den Geschmack bestimmend ist das ätherische Öl des Echten Kerbel, das bei Frischware im Kraut rund 0,03 %, in den Früchten rund 0,9 % ausmacht. Es setzt sich zu 60 % aus Estragol und zu 30 % aus Dimethoxy-allylbenzen zusammen, darüber hinaus enthält es noch Isoanethol und Chavibetol. Neben dem ätherischen Öl enthält die Pflanze noch Bitterstoffe, Glykoside, Carotin, Vitamin C sowie relativ viel Eisen und Magnesium.

Die Früchte enthalten daneben noch 13 % fettes Öl, darunter Petroselinensäure.

Anbau

In Deutschland wurden 1995 auf 50 Hektar Kerbel angebaut, häufig wegen seiner Schnellwüchsigkeit als Zwischenfrucht. Damit er nicht zu früh blüht und lange marktfähig bleibt, findet der Anbau bevorzugt an halbschattigen und feuchten Standorten statt. Kerbel gilt als relativ anspruchslos in Hinsicht auf den Boden.

Als Krankheiten finden sich der Falsche Mehltau *Plasmopara nivea* und gelegentlich der Rostpilz *Puccinia chaerophylli*, als tierische Schädlinge neben Blattläusen die Kerbelmotte (*Depressaria chaerophylli*), die Möhrenfliege und verschiedene Kleinschmetterlingsraupen.

Die Ernte der Blätter beginnt ab 45 bis 60 Tagen nach Aussaat bis unmittelbar vor die Blüte. In dieser Zeit kann er – je nach Düngung – mehrfach geschnitten werden. Kerbel wird entweder frisch, als Tiefkühlware oder getrocknet vermarktet, letztere Form führt allerdings zu Aromaverlusten.

Trivialnamen

Für den Echten Kerbel, auch *Gartenkerbel* oder nur *Kerbel* genannt, sind oder waren, zum Teil nur regional, auch die Bezeichnungen *Chörblichrut* (Graubünden bei Davos), *Karweil* (Göttingen), *Karwel* (Ostfriesland), *Kerbel* (Mecklenburg), *Kerbelkraut*, *Kerbeln*, *Kervelda*, *Kerveln*, *Kerwel* (Siebenbürgen), *Kirbele*, *Kirfel*,

Körbelkraut, Körblinkraut (Bern), Körffel, Keferfil und Suppenkräutel (Österreich) gebräuchlich.^[4]

Kerbel hieß auf Althochdeutsch *Charvel*, *Chervilla*, *Cherville*, *Chervola*, *Fünfblettir*, *Gerwella*, *Kervela* oder *Kervila*, auf Mittelhochdeutsch *Kärben*, *Karbel*, *Kertzenplatt*, *Kervola*, *Kervel*, *Kerble*, *Kerbol*, *Kirbel*, *Korbel* oder *Kurbel*, auf mittelniederdeutsch *Carvel*.^[4]

Siehe auch

- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen
- Kerbelrübe

Nachweise

- K. U. Heyland, H. Hanus, E. R. Keller: *Ölfrüchte, Faserpflanzen, Arzneipflanzen und Sonderkulturen*. In: *Handbuch des Pflanzenbaues*, Band 4, S. 427–429, ISBN 3-8001-3203-6.
- Erich Götz: *Pflanzen bestimmen mit dem Computer*. 2001, ISBN 3-8252-8168-X
- Siegmund Seybold (Hrsg.): *Schmeil-Fitschen interaktiv* (CD-Rom), Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2001/2002, ISBN 3-494-01327-6
- Avril Rodway: *Kräuter und Gewürze. Die nützlichsten Pflanzen der Natur – Kultur und Verwendung*. Tessloff Verlag, Hamburg 1980, ISBN 3-7886-9910-8

Einzelnachweise

Die Informationen dieses Artikels entstammen zum größten Teil den unter Nachweise angegebenen Quellen, darüber hinaus werden folgende Quellen zitiert:

1. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete*. Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller. 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart (Hohenheim) 2001, ISBN 3-8001-3131-5, S. 702.
2. Ralf Hand, 2011: *Apiaceae.: Datenblatt Anthriscus cerefolium* In: *Euro+Med Plantbase – the information resource for Euro-Mediterranean plant diversity*. Berlin 2011. (<http://www2.bgbm.org/EuroPlusMed/PTaxonDetail.asp?NameCache=Anthriscus%20cerefolium&PTRefFk=7500000>)
3. Constantinus Africanus: *De gradibus quos vocant simplicium liber*. In: *Constantini Africani post Hippocratem et Galenum ...* Basel 1536, S. 342–387; hier: S. 379 („Apium calidum est [...] Est et aliud genus apij quod vulgus cerefolium dicit [...]. Quod cum melle potui datum, urinam et menstrua provocat, lateris dolorem, renum et vesicae placat. Ventris torsiones de grossa ventositate mitigat [...]").
4. Georg August Pritzel, Carl Jessen: *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen. Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschatze*. Philipp Cohen, Hannover 1882, Seite 32, online. (<http://archiv.e.org/stream/diedeutschenvol00pritgoog#page/n51/mode/2up>)

Weblinks

 **Commons: Echter Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Anthriscus_cerefolium?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- *Anthriscus cerefolium* (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3595>) im *Germplasm Resources Information Network* (GRIN), USDA, ARS, National Genetic Resources Program. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Abgerufen am 2. Januar 2016.

- *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm., Garten-Kerbel. (<https://www.floraweb.de/pflanzenarten/artenhome.xsql?suchnr=468&>) FloraWeb.de
- *Steckbrief und Verbreitungskarte für Bayern* (http://daten.bayernflora.de/de/info_pflanzen.php?taxnr=468). In: *Botanischer Informationsknoten Bayerns* (<http://daten.bayernflora.de/de/index.php>).
- *Echter Kerbel* (https://www.ufz.de/biolflor/taxonomie/taxonomie.jsp?ID_Taxonomie=237). In: *BiolFlor*, der Datenbank biologisch-ökologischer Merkmale der Flora von Deutschland.
- *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1496-.html>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora. Abgerufen am 1. Januar 2016.

Abgerufen von „https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Echter_Kerbel&oldid=207817688“

Diese Seite wurde zuletzt am 18. Januar 2021 um 23:25 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.
 Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.